

ELLE DECOR

BLOW
UP

IL DESIGN DEL GUSTO/ CUCINE
OPEN AIR, TRA DENTRO E FUORI/
SHOW COOKING A TUTTE LE
LATITUDINI/ A CENA CON 4 FIRME
DEL PROGETTO/ MATERIALI,
TECNOLOGIA E STILE, TUTTE
LE NOVITÀ PER ARREDARE

KITCHEN
EXPERIENCE



60°PARALLELO NORD

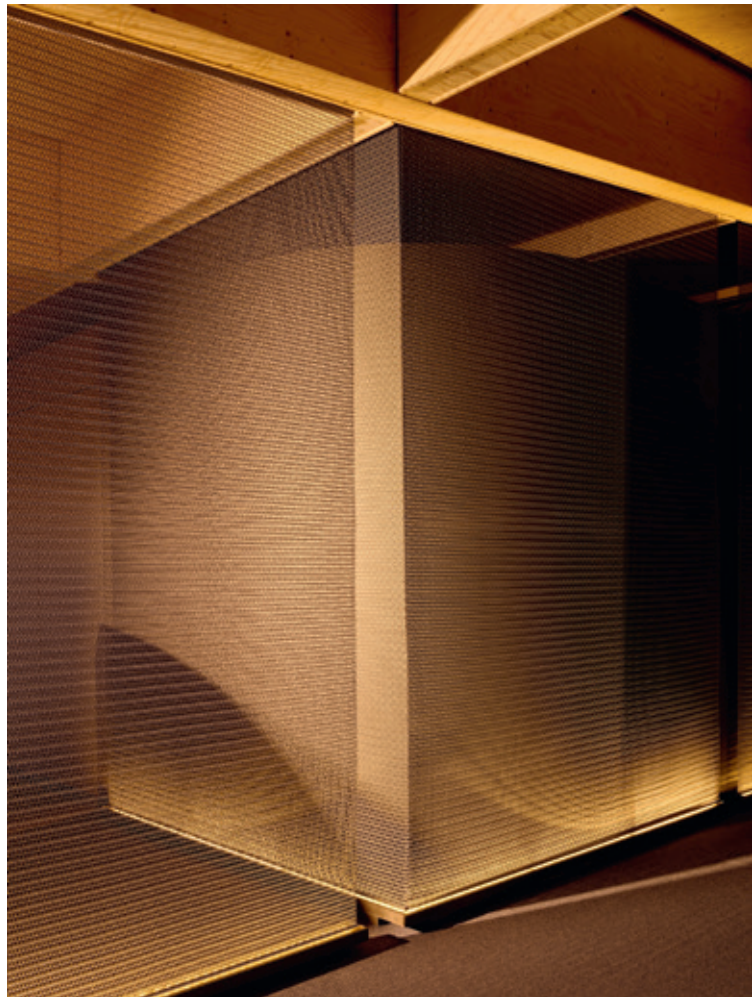
In Scozia, architettura, design e alta cucina danno vita a un'esperienza gastronomica unica, grazie alla magia di El Celler de Can Roca

testo di Laura Maggi — foto di Robert Rieger

PLACE TO BE



TimeSpirit, il primo progetto gastronomico del ristorante spagnolo El Celler de Can Roca al di fuori della Spagna con interni di David Thulstrup. La sala da pranzo da 24 coperti è uno spazio che offre un'esperienza gastronomica con vista sulle colline scozzesi. Pagina accanto, l'esterno dell'edificio, firmato Rogers Stirk Harbour + Partners, nella tenuta della distilleria The Macallan.



Il legno è protagonista degli interni, dagli arredi alle pareti, ai divisori in rovere che creano un’atmosfera accogliente e favoriscono la concentrazione a tavola. Gli elementi di design e i materiali, scelti con grande cura, danno vita a uno spazio senza tempo, destinato a evolversi insieme alla tenuta. Il menu degustazione di nove portate offre un’esperienza gastronomica unica, che parte dalla scelta dei migliori prodotti scozzesi, con un orto e una filiera iper-locale. Pagina accanto, grazie alle ampie vetrate il ristorante gode della luce naturale di giorno, mentre la sera si chiude su se stesso. Un’illuminazione sapiente crea un’esperienza intima all’interno di uno spazio molto ampio. Tavolo e sedie Arv firmate da David Thulstrup per Brdr Krüger. themacallan.com



“Volevo che il ristorante desse l’impressione di essere sempre stato lì, in armonia con l’architettura originale dell’edificio. Tutte le scelte dei materiali sono ispirate alla storia di The Macallan e al paesaggio circostante”

David Thulstrup

“Volevo che il ristorante desse l’impressione di essere sempre stato lì, in armonia con l’architettura originale dell’edificio”, esordisce l’architetto danese David Thulstrup, autore dell’interior design di TimeSpirit, il nuovo locale immerso nella storica tenuta della distilleria scozzese The Macallan, progettata dal celebre studio d’architettura inglese Rogers Stirk Harbour + Partners, nello Speyside. Thulstrup, già noto per aver firmato gli interni del celebre Noma di Copenaghen, ha concepito uno spazio che fonde natura, luce e materia, in perfetta coerenza con la filosofia del luogo. “Tutte le scelte dei materiali sono ispirate alla storia di The Macallan e al paesaggio circostante”, spiega. Il legno di rovere, la pietra naturale e la luce – vera protagonista del progetto – accompagnano gli ospiti in un’esperienza che muta con il passare delle ore. Le ampie vetrate, affacciate sulle morbide colline scozzesi lambite dal fiume Spey, offrono una continuità visiva e sensoriale con l’esterno. Durante il giorno, i raggi del sole scandiscono i ritmi della sala; al calare della luce, un’illuminazione d’atmosfera ridisegna lo spazio, creando intimità. TimeSpirit non è solo un ristorante, ma una dichiarazione d’intenti. “Progettarlo è stato un modo per celebrare il tempo e la maestria artigianale”, afferma Thulstrup. “Materiali naturali come legno e pietra raccontano l’età e il carattere del luogo. Il design vuole onorare questo patrimonio, valorizzando l’esperienza immaginata dai fratelli Roca e l’ambiente della distilleria”. Al centro della sala, la cucina a vista è il cuore pulsante dell’esperienza: una scenografia autentica e coinvolgente, che consente agli ospiti di assistere in diretta al processo creativo. L’elemento narrativo

si completa con la presenza scenica dei whisky The Macallan, esposti in una cantina rivestita in rovere, e con una selezione di vini e sherry curata da Josep Roca, allestita su uno sfondo che richiama i suoli calcarei di Albariza, a Jerez de la Frontera. Nato per celebrare i 200 anni di The Macallan, TimeSpirit è anche il primo progetto gastronomico stabile di El Celler de Can Roca al di fuori della Spagna. Un incontro tra eccellenze che trova espressione in un menu degustazione di nove portate, autentico viaggio sensoriale nell’universo del whisky scozzese. “Il legame di El Celler de Can Roca con la Scozia è entusiasmante”, affermano i fratelli Roca. “TimeSpirit ci permette di immaginare come sarebbe il nostro ristorante al 60° parallelo Nord. I numerosi viaggi in Scozia e l’ispirazione tratta dai suoi antichi ricettari ci hanno dato l’opportunità di rendere omaggio alla sua cucina. Ci siamo immersi nella sua gastronomia e nei suoi prodotti, nutriti da una ricca storia, cultura, paesaggi e da un popolo meraviglioso”. La proposta culinaria, curata in stretta collaborazione tra il team di Girona e quello della tenuta, valorizza ingredienti locali e stagionali, provenienti dall’orto di Macallan Estate o da produttori della regione. Il menu riflette l’anima ibrida tra Scozia e Spagna, e si apre con gli antipasti ‘Distil Your World’: haggis vegetariano con maionese al whisky per la Scozia; sgombrò marinato all’amontillado per Jerez; pastrami con brioche al vapore e crauti per New York; taco con insalata di mango e ravanella per Città del Messico; paté di pollo con uvetta e albicocche per Londra. Un giro del mondo gastronomico in un angolo dello Speyside che unisce architettura, whisky e alta cucina in un’esperienza unica. —

IDENTITÀ GOLOSE

In dialogo con Paolo Marchi, cofondatore del congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore, che ci spiega il futuro del food: 'ricco di nuove idee'

testo di Laura Maggi

Appassionato di fotografia, giornalista e cuoco mancato, Paolo Marchi ha raccontato la sua vita di vorace onnivoro in 'XXI, 50 piatti che hanno allargato la mia vita' (Mondadori). Vent'anni fa ha cofondato con Claudio Ceroni Identità Golose, il congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore che ogni primavera ospita a Milano i protagonisti del pianeta gola. Tema dell'edizione 2025 è stato 'Identità Future: 20 anni di nuove idee in cucina'.

La scelta di questo titolo ha sottolineato come la manifestazione "fin dalla sua nascita abbia guardato avanti, anticipando tendenze e rifiutando l'immutabilità". Potresti riassumerci lo stato dell'arte nel campo della gastronomia che ne è uscita?

Ho riscontrato una grande energia propositiva. E sembrato che nessuno lasci più nulla al caso, nessuno che proceda per forza d'inerzia come se si desse per scontato che il locale si riempia da solo perché tutti dobbiamo mangiare. I problemi che attanagliano il mondo hanno messo le ali ai pensieri di chef e ristoratori.

Sul palco sono tornati da oltreconfine tanti protagonisti della scena internazionale, da Ferran Adrià a Janaina Torres, Jeremy Chan, Nicolai Nørregaard, Andreas Caminada, in un confronto virtuoso fra tradizioni e pratiche con identità diverse. Quali stimoli ne sono nati? Maggior valore identitario delle tradizioni locali o un'evoluzione verso l'integrazione tra i saperi? Credo che queste presenze abbiano fatto capire che l'alta cucina creativa e la celebrazione della biodiversità appartengono a ogni Paese del mondo, sono finiti i tempi del fine dining, appannaggio solo della Francia e di Londra e New York. Il mondo è esploso e nessuno può fare flanella...

Per l'Italia, fra i tanti, anche Antonino Cannavacciuolo, Massimo Bottura con la sua Francesca Family, Antonia Klugmann, Massimiliano Alajmo: come si colloca la nostra cucina in questo contesto internazionale e dove sta andando? Ovunque amano i nostri piatti, la richiesta è enorme. La stessa pizza è diventata una pagina del 'fine dining'. Purtroppo, per quanto vi siano maestri che aprono ristoranti in ogni continente, restano attuali i problemi di una formazione scolastica mediocre e di un peso incredibile delle tasse. Siamo ancora lontani dal capire che il capitolo ristoranti top può fare da traino economico all'intero settore turistico.

Parliamo della sezione 'Identità Vegetali': avete registrato una richiesta green in forte ascesa nel mondo della ristorazione? Sì, sia di ristoranti vegani o vegetariani, ma anche sempre più di ristoranti che propongono anche un menù degustazione 'veg' oltre a quelli con pesce o carne. Però è giusto segnalare che aprono sempre più insegne carnivore, con la carne cotta alla brace con una perizia incredibile. Sono due estremi di qualità.

Ogni anno, da vent'anni Identità Golose porta a Milano i protagonisti della gastronomia mondiale, registra e anticipa le tendenze, presenta giovani talenti. Perché hai scelto proprio Milano? Mi ritengo fortunato di essere nato qui e di aver sviluppato, fino ad averlo fatto diventare il mio lavoro, il mondo della cucina, perché Milano è la città meno tradizionalista che abbiamo. Vive di creatività in ogni settore, moda, design... e a differenza delle altre grandi città italiane, che se parli male di una carbonara o di una pizza Roma e Napoli si offendono, a Milano è solo un giudizio tecnico sulla cottura di un risotto, e i milanesi non si sentono scossi per questo. Mi stupii moltissimo quando iniziai a presentare Identità che tanti mi chiedevano: "Perché la fai a Milano?" e nel tempo ho capito che il resto d'Italia è legato alle proprie radici e lì nessuno aveva mai pensato di chiamare il mondo per confrontarsi sui migliori chef italiani. Quindi questa città mi ha dato tantissimo, ma all'inizio mi ha obbligato a spiegare perché.

Come descriveresti oggi il panorama gastronomico milanese, la sua complessità di cucine dal mondo? Da una parte Milano continua a confermarsi la città dove parte ogni tendenza e ogni moda, sull'onda dell'Expo 2015 è diventata addirittura una città che propone delle ottime pizze. Prima non era così, probabilmente perché ai milanesi piace far sapere che hanno i soldi e a loro piace spenderli. Quando la margherita gourmet ha iniziato a costare 20/25 euro i milanesi l'hanno adottata, il problema adesso è che la cucina giapponese, la pizza e altre realtà hanno frenato la diffusione della vera cucina meneghina. Tanto che è molto più facile mangiare il riso del sushi e del chirashi che un bel risotto allo zafferano. La vera sfida adesso sarebbe riportare in vita i piatti della nostra tradizione.

Gualtiero Marchesi è stato il grande maestro che ha aperto una nuova via alla cucina. Molti sono oggi i suoi eredi che conducono con successo la continua innovazione gastronomica nei loro ristoranti: chi vorresti ricordare in primis?

Absolutamente Carlo Cracco, che dimostrava già allora, da sconosciuto capo della brigata di Marchesi, una personalità molto forte che lo portava a 'scontrarsi' con il maestro nel confronto delle rispettive idee. Mi fa piacere anche ricordare uno come Daniel Canzian, che con umiltà da un anni conduce il suo ristorante alla Chiusa di Leonardo senza cercare gratuiti effetti speciali.

Sono nati nuovi rituali?

Ha avuto un successo incredibile il concetto di 'Chef Table', al punto che ci sono sempre più ristoranti che fanno accomodare la gente a dei banconi attorno a chi cucina, tipici delle cucine giapponesi ma che adesso sono riproposti da molti. —

Foto © Coimbra. Courtesy Fondazione Gualtiero Marchesi



Piatto iconico di Gualtiero Marchesi, il Raviolo aperto, nato più di quarant'anni fa dall'intuizione del maestro di valorizzare la materia prima al suo interno, le capesante. La pasta, solitamente in secondo piano, conquista il centro della scena, velando ingredienti di pregio con eleganza minimale. Una foglia di prezzemolo in trasparenza diventa firma visiva. Il nome, volutamente provocatorio, sottolinea la scelta di ribaltare i codici tradizionali della cucina d'autore.

ALTA CUCINA

Una torre nella Chinatown di Bangkok ospita Potong, ristorante fondato da Chef Pam, World's Best Female Chef 2025 che unisce tradizione e avanguardia

Testo di Laura Maggi — foto di Gastrofilm

Potong, il ristorante aperto da Chef Pam, si trova nel quartiere di Sampheng, storicamente noto come il mercato all'ingrosso di Bangkok. Ospitato in una ex farmacia cinese di famiglia, l'edificio si sviluppa su cinque piani, riprogettati per un'esperienza multisensoriale. restaurantpotong.com





Il menu comprende dessert disegnati come microarchitetture, composti con mousse e crema di cocco, cioccolato, tegole traforate al caffè, frutto della passione. Pagina accanto, un ritratto di Chef Pam e un interno che ha mantenuto tutto il fascino dell'antico edificio, adibito un tempo a farmacia. Potong è il nome dell'attività di famiglia di

Chef Pam, produttrice di medicina tradizionale cinese sin dal 1910. Costruito con l'inconfondibile stile sino-portoghese, Potong divenne uno degli edifici più alti e attesi durante la sua costruzione nella Chinatown di Bangkok. Per quattro generazioni, e per oltre cento anni, è stato abitato dalla famiglia di Chef Pam.



“Lungo tutto il percorso di degustazione racconto il mio viaggio culinario. Storico, spirituale ed emotivo; una nuova versione della cucina thai-cinese d'avanguardia”

Chef Pam

Pichaya Soontornyanakij, meglio conosciuta come Chef Pam, è stata nominata World's Best Female Chef 2025, riconoscimento che arriva a un anno dal titolo di Asia's Best Female Chef 2024 e che conferma il ruolo centrale della cuoca thailandese nel panorama gastronomico internazionale. La sua cucina prende forma nel ristorante Potong, situato nella Chinatown di Bangkok, dove propone una visione contemporanea della tradizione thai-cinese, ispirata alle sue radici familiari. Il ristorante, aperto nel 2021, si trova in un edificio di oltre 120 anni, un tempo farmacia specializzata in medicina tradizionale cinese, di proprietà della famiglia. Il nome Potong ha un significato simbolico: richiama sia l'idea di 'tagliare' con la tradizione – non per negarla ma per reinterpretarla in chiave contemporanea –, sia la semplicità, valore essenziale nella sua cucina. Il percorso di Chef Pam inizia con una formazione accademica negli Stati Uniti, dove si laurea presso il Culinary Institute of America. In seguito, lavora nelle cucine di ristoranti stellati, tra cui Jean-Georges e The Modern a New York. Rientrata in Thailandia, decide di fondere la propria eredità culturale con quanto appreso all'estero. Il menu di Potong, costruito attorno ai cinque sensi, cambia con le stagioni, adattandosi alla disponibilità degli ingredienti e l'esperienza si sviluppa su più livelli: gustativa, visiva e affettiva. Al centro c'è il tempo, vero filo conduttore della cucina della chef: fermentazioni, kombucha, salse e preparazioni a lunga maturazione sono realizzate in casa e curate personalmente: alcuni ingredienti impiegano mesi, se non anni, per essere pronti. Oltre all'aspetto tecnico, il ristorante propone una narrazione personale. Il menu include una lettera scritta dalla chef ai bisnonni, nascosta tra le pagine. Anche gli interni raccontano frammenti di storia familiare, con arredi ispirati ai ricordi del suo antenato Khun Vichai. Particolare attenzione è riservata alla filiera degli ingredienti. Il team di Potong collabora infatti con piccoli produttori e pescatori locali, privilegiando metodi sostenibili. Vengono utilizzate, ad esempio, anatre allevate responsabilmente e frutti di mare selezionati con cura. Quando necessario, Chef Pam integra prodotti d'eccellenza provenienti dall'estero, mantenendo un equilibrio tra sostenibilità e qualità. Riconosciuto come il miglior ristorante di Bangkok nella classifica TOP25 Restaurants, occupa la 13ª posizione nella lista dei migliori ristoranti d'Asia e la 57ª a livello globale, secondo i World's 50 Best Restaurants. E inoltre l'unico locale della Chinatown thailandese a possedere sia una stella Michelin, sia il 1-Diamond Award della Black Pearl Guide. Ma non finisce qui, perché la giovane chef trentacinquenne è una figura nota nel mondo televisivo, grazie a diverse partecipazioni in programmi internazionali. Il suo lavoro, fra tecnica e racconto personale, continua a ridefinire i confini della cucina contemporanea del Sud-Est asiatico, tenendo insieme memoria, creatività e responsabilità. Fortemente dedicata a supportare le nuove generazioni, ha creato il 'WFW (Women for Women) Scholarship and Internship Program', un'iniziativa volta a promuovere l'empowerment delle giovani chef in Thailandia. –

Ritratto Poldiva

